



„ O ´ zapft is “ Bayrische Wochen



Bayern – Tapas Laugenbrezel mit Obazda, Wurst-Käse-Salat
und kleine Weißwurst mit süßem Senf 6,50

Leberklößchensuppe mit Schnittlauch 4,60



Wurstsalat Lyoner Wurst mit Käsestreifen, Gurken, Zwiebeln, Baguette 7,80

Haugemachter Obazda mit roten Zwiebeln, Radi und Brezel 7,50

Allgäuer Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und Salat 10,80

Leberkäse mit Spiegelei, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 10,50

Ein Paar Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut und Kartoffelbrei 8,20



Saiblingsfilet „Müllerin – Art“ mit brauner Butter, Bratkartoffeln und Salat 16,80

Fränkisches Schäufele, Sauerkraut und selbstgemachten Kartoffelklößen 13,80

Wirtshausplatte

Haxenfleisch, Leberkäse mit Röstzwiebeln und Fränkische Bratwurst
Sauerkraut und Kartoffelbrei 14,80

Allgäuer Filettöpfchen

Medaillons vom Schwein und Pute auf selbstgemachten Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und Bratensoße 14,90

Fränkischer Sauerbraten

mit Blaukraut und selbstgemachten Kartoffelklößen 15,50

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

mit Zitrone, Preiselbeeren und Pommes frites 19,50



Karamellisierter Kaiserschmarrn

mit Rosinen und gerösteten Mandeln, Apfelkompott und Zwetschgenröster
Kleine Portion 8,80
5,90

Bayrische Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne 5,90

